Vitello tonato



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Alioli Clásico 325g



Bresc Italienische Kräuter 450g

Zutaten

4

- 300 g Kalbfleisch
- 10 g Bresc Italienische Kräuter
- 200 g frischer Thunfisch
- 4 g Bresc Beemster Knoblauchpüree
- 18 Haricot verts
- 18 Wachteleier
- 1 rote Zwiebel in dünne Ringe geschnitten
- French-Dressing
- Rucola zum Garnieren

Für die Thunfischcreme

- ½ EL Kapern
- 200 g Bresc Alioli clásico
- 150 g Thunfisch in Dosen
- abgeriebene Schale und Saft von Zitrone
- Pfeffer und Salz
- 100 g Crème fraîche

Zubereitung

Das Kalbfleisch mit den italienischen Kräutern marinieren. Das Fleisch anbraten und im Ofen bei 165 Grad in ca. 8 Minuten (Kerntemperatur 48 - 50 Grad) rosa garen. Zurückkühlen und in dünne Scheiben schneiden. Den Thunfisch mit etwas Olivenöl und dem Beemster Knoblauchpüree marinieren und in einer heißen Grillpfanne rautenförmig grillen. Mit etwas Zitronensaft, Pfeffer und grobem Salz abschmecken.
Die Eier in etwas Öl kurz anbraten. Die Bohnen blanchieren und in zwei Hälften teilen. Mit französischen Dressing zubereiten.
Kapern, Thunfisch aus der Dose und Alioli in der Küchenmaschine fein pürieren. Die Creme mit der abgeriebenen Schale und dem Saft der Zitrone auffrischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraîche dazugeben. Die Fleischscheiben auf den Teller legen und etwas Thunfischcreme darüber geben. Den frischen Thunfisch etwas erhitzen und auf den Teller legen. Das Gericht mit den Eiern, Zwiebelringen, Rucola und Bohnen garnieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000